



## Menüplan 18. - 24. Januar 2021

Woche 3	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 18. Januar	Kressecrème-Suppe  Buure Voessen Kartoffelstock Kürbisgemüse  Obst	Suppe  Rüssischer Salat mit Ei garniert
<b>Dienstag</b> 19. Januar	Bouillon mit Gemüsestreifen  Spaghetti 5P gemischter Salat  Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt	Suppe  Militär Käse Schnitte Gemischter Salat
<b>Mittwoch</b> 20. Januar	Haferflockensuppe  BIO Siedfleisch vom Buttenried Schnittlauchkartoffeln Pfälzer rot  Obst	Suppe  Birnenwegge
<b>Donnerstag</b> 21. Januar	Italienische Gemüsesuppe  Tessiner Schweinsschnitzel Maisschnitte mit Sbrienz Sellerie und Tomate  Schoggicrème	Suppe  Teigwaren-Gemüse Gratin Früchtekompott
<b>Freitag</b> 22. Januar	Rüeblicrèmesuppe  Heilbuttfilet* gebraten Pilaw-Reis Fenchel und Peperoni  Guetzli	Suppe  Aprikosenwähe mit Rahm
<b>Samstag</b> 23. Januar	Geflügelcrèmesuppe  Chäskuchen mit Speck  Erbsli und Blumenkohl  Apfelmues	Suppe  Rösti-Pizza mit Schinken, Salami, Tomate und Mozzarella Blattsalat
<b>Sonntag</b> 24. Januar	Pilzsuppe  Glasierte Kalbsbraten Nudeln Romanesco mit Mandeln  Gebackene Quark-Torte	Suppe  Aufschnitt mit Emmentaler und Rohesspeck garniert

**Wochenhit Mittag:** Pouletschenkel mit Kräuterschaum, Bratkartoffeln, Gedämpfte Bohnen

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Fruchtmues

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.



## Menüplan 25. - 31. Januar 2021

Woche 4	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 25. Januar	Selleriecrèmesuppe <b>Schweinsbratwurst mit Zwiebeljus</b> <b>Pommes Frites</b> <b>Kohlräbli mit Schnittlauch</b> Obst	Suppe <b>Milchreis mit Zimtucker</b> <b>Birnenkompott</b>
<b>Dienstag</b> 26. Januar	Bouillon mit Einlauf <b>BIO Rindsgeschnetzeltes vom</b> <b>Buttenried</b> <b>Dinkelteigwaren</b> <b>Geschmorter Wirz</b> Mandelgipfel	Suppe <b>Birchermüesli</b>
<b>Mittwoch</b> 27. Januar	Grünerbsensuppe <b>Äplermakkronen überbacken</b> <b>mit Emmentaler</b> Apfelmues	Suppe <b>Omelette mit Schinken</b> <b>und Gemüse</b> <b>Blattsalat</b>
<b>Donnerstag</b> 28. Januar	Kräutercrème-Suppe <b>Pouletschnitzel Saltimbocca</b> <b>Risotto</b> <b>Glasierte Rüepli</b> Obst	Suppe <b>Toast Hawaii</b> <b>Blattsalat</b>
<b>Freitag</b> 29. Januar	Gemüsecrèmesuppe <b>Lachsforellenfilet* gebraten</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b> Orangen-Mousse	Suppe <b>Birnenwähe</b> <b>mit Rahm</b>
<b>Samstag</b> 30. Januar	Suppe nach Hausfrauenart <b>Schnitz und Drunter mit Speck</b> Fruchtsalat	Suppe <b>Wurst-Käsesalat</b> <b>garniert</b>
<b>Sonntag</b> 31. Januar	Peterlicrèmesuppe <b>Metzger-Filet</b> <b>Rösti-Pick</b> <b>Bohnen-Duo</b> Ananas-Royal-Schnitte	Suppe <b>Salami-Schinkenteller</b> <b>garniert</b>

**Wochenhit Mittag:** **Pizza-Steak (Gefülltes Schweinsschnitzel), Frittierte Kartoffeln, Romanesco mit Mandeln**

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.



## Menüplan 01. - 07. Februar 2021

Woche 5	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 1. Februar	Gerstensuppe Hackfleischkugeln mit Champignonrahmsauce Kräuterreis Zucchetti Obst	Suppe Gschwelli mit Emmentaler, Napf-Frischkäse und Hüttenkäse
<b>Dienstag</b> 2. Februar	Grünerbsensuppe Pastetli mit Pouletragout Erbsen und Rüebl Obst	Suppe Lauwarmer Fleischkäse Kartoffelsalat
<b>Mittwoch</b> 3. Februar	Kürbiscrèmesuppe Blut- und Leberwurst mit Zwiebeljus Kartoffelpüree Grill-Gemüse Apfelmuess	Suppe Griessbrei mit Zwetschgenkompott Zimtucker
<b>Donnerstag</b> 4. Februar	Brotsuppe Schweinsgeschnetzeltes Stroganoff Kräuterspätzli Rosenkohl Guetzli	Suppe G'hackets und Hörnli Blattsalat
<b>Freitag</b> 5. Februar	Suppe nach Pflanzertart Fischstäbli (MSC)*, Sauce Tartare Dampfkartoffeln Blattspinat Obst	Suppe Apfelwähe mit Rahm
<b>Samstag</b> 6. Februar	Jägersuppe Emmentaler Brätschnitzel Kernser Teigwaren Safran-Kohlräbli Obst	Suppe Pfannkuchen mit Zucchetti und Kräuter gefüllt Gemüsesauce
<b>Sonntag</b> 7. Februar	Kraftbrühe mit Flädli Kalbsinvoltini mit Steinpilzsauce Kartoffel Gratin Rosenkohl Weisses Kaffeemousse im Körbli	Suppe Lyoner und Tilsiter garniert

**Wochenhit Mittag:** Cannelloni mit Rindfleisch und Tomaten, Kleiner Salat

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Fruchtmuess

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.



## Menüplan 08. - 14. Februar 2021

Woche 6	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 8. Februar	Klare Gemüsesupe mit Quornstreifen <b>Schweinsschnitzel mit Biersauce</b> Kräuter-Nudeln Blumenkohl Guetzli	Suppe <b>Chäschüechli</b> gemischter Salat
<b>Dienstag</b> 9. Februar	Gelberbsensuppe <b>Siedfleisch mit Zungenwurst</b> Bouillon-Kartoffeln Dörrbohnen Obst	Suppe <b>Vogelheu</b> Pfirsichkompott
<b>Mittwoch</b> 10. Februar	Bouillon mit Einlauf <b>Gebratenes Poulet</b> Bratkartoffeln Sellerie mit Gemüsegewürfeln Vanilleköpfler mit Fruchtpüree	Suppe <b>Wienerli</b> Kartoffelsalat
<b>Schmudo</b> <b>Donnerstag</b> 11. Februar	Haferflockensuppe <b>Brätkügelchen im</b> Reisring Schwarzwurzeln und Kürbis Obst	Suppe <b>Canapés</b> mit Salami, Schinken und Thon
<b>Freitag</b> 12. Februar	Champignonscremesuppe <b>Spätzli-Pfanne mit Gemüse</b> und Käse überbacken Kompott Hefe-Nussstange	Suppe <b>Chriesi-Mascarpone Wähe</b> mit Rahm
<b>Samstag</b> 13. Februar	Apfel-Fenchelcremesuppe <b>Kaninchenfrikasse mit Perlzwiebeln</b> Titlis-Hüttli Teigwaren Ratatouille Obst	Suppe <b>Mais-Pizza mit</b> Schinken, Zucchetti, Tomate und Mozzarella
<b>Valentinstag</b> <b>Sonntag</b> 14. Februar	Broccolicremesuppe <b>Schweinsbraten mit Dörraprikosen</b> Rösti Galetten Rüebli Duo Herzberliner und Herz-Himbeermousse	Suppe <b>BIO-Landjäger und Brikäse</b> garniert Weggli

**Wochenhit Mittag:** Kutteln mit Tomaten-Kümmelsauce, Dampfkartoffeln, Wintergemüse

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Fruchtmues

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.